arke

O gostoso sabor da vida

Vector indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 – Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: (54) 3218.3700 – Fax: (54) 3021.3495
Email: assistencia@arke.com.br

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.

arke

O gostoso sabor da vida

Manual do produto

Assador a Gás Rotativo

AGR-03 / AER-03 / AGR-05

transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:
a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:
- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada “Taxa de Visita”, conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:
- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente:
_____
Modelo da Máquina:_____ Número da Nota Fiscal: _____Data da Nota Fiscal ___/___/_____
Revendedor: _____Data de Entrega ___/___/_____
Construtora ou Incorporadora: _____Data de Entrega ___/___/_____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada. Os ASSADORES AGR-05, AGR-03, AGRA-05, AGRA-03 e AER-03 são sinônimos de tecnologia em assadores, sendo ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU
E-MAIL: assistencia@arke.com.br

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM

a) - Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as partes estão em seu poder: manual de instruções, 4 pés de borracha, bandeja, 5 espetos de Inox (4 simples e 1 triplo) para os modelos AGR-05 e AGRA-05; e 3 espetos de Inox (2 simples e 1 triplo) para os modelos AGR-03, AGRA-03 e AER-03; regulador de gás e mangueira (para os modelos AGR-05 AGRA-05, AGR-03 E AGRA-03. (figura 01)

b) - Monte os pés de borracha (figura 02, pag.03), nos furos da base da churrasqueira.

c) - Nos modelos AGR-03, AGRA-03, AGR-05 e AGRA-05, para sua maior segurança, recomendamos que a instalação seja feita por técnicos de nossa rede de assistência tecnica ou um técnico especializado indicado pela empresa, seguindo os seguintes passos:

Para Gás GLP de Butijão P-13 - Conecte a mangueira plástica que segue com o equipamento, fixando-a com as abraçadeiras metálicas, na entrada da máquina e na válvula reguladora.

Para Gás GLP de Central Predial e Gás Natural - Antes de conectar o equipamento deve ser verificada a pressão da linha de gás, onde ele vai ser ligado, para **ver se está conforme as informações importantes da pág.5, ítens d**.Caso a supere este valor, deverá ser usada uma válvula reguladora de pressão para que ajuste a pressão ao valor necessário. Para a ligação entre o equipamento e o ponto de suprimento de gás deverá ser usada um tubo flexível com capa metálica, com diâmetro interno de no mínimo 3/8”, que siga a norma NBR 14177 e usando ferramenta adequada. A ponta fêmea deverá ser conectada na máquina com um anel retentor resistente a temperatura e a ponta macho deverá ser conectada no ponto de suprimento de gás.
OBS - Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.

d) - Após estar com a churrasqueira montada, verifique a posição da chave seletora de voltagem. A mesma possui as opções 110/220 volts. Ajuste-a de acordo com a voltagem de sua região.
OBS.: A churrasqueira AER-03 não possui esta opção, sendo necessário adquiri-la na voltagem de sua região.

e) - Para a sua maior segurança coloque a churrasqueira de modo a manter uma distância de no mínimo 20 cm da parede na parte traseira e 10 cm nas laterais (figura 03, pag. 03). Se as paredes forem de madeira, recomenda-se

aumentar essa distância.

f) - Para a churrasqueira AER-03 instale o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira da churrasqueira, conforme figura 02, pag. 03. Observando norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).
OBS1: *O fio terra não acompanha o produto, que pode ser adquirido em lojas de materiais elétricos. Caso sua residência não possua sistema de aterramento, solicite a um eletricista que o auxilie na execução.*
OBS2: *O fio terra não pode ser ligado a torneiras, na tubulação plástica, ao neutro da rede elétrica, em fios de pára-raios, na canalização de gás, no aquecimento central, ou outra alternativa não especificada por normas.*

g) - Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado sua churrasqueira.

h) - Não ligue a churrasqueira na mesma tomada que de outros equipamentos.

I) - Evite extensões, e não utilize conectores do tipo "T" (benjamins ou derivados).

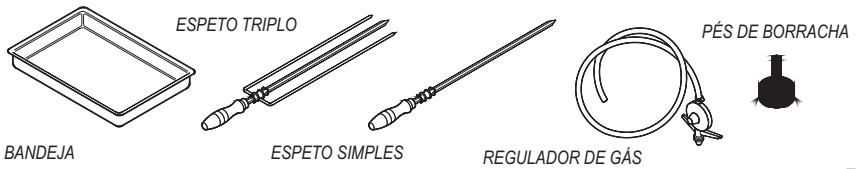

FIGURA 1

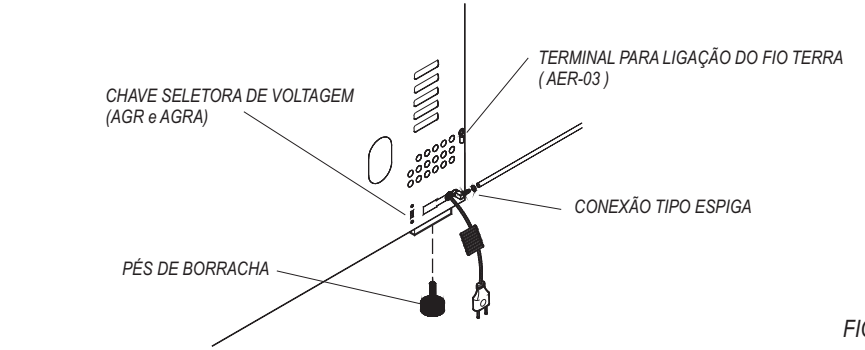

FIGURA 2

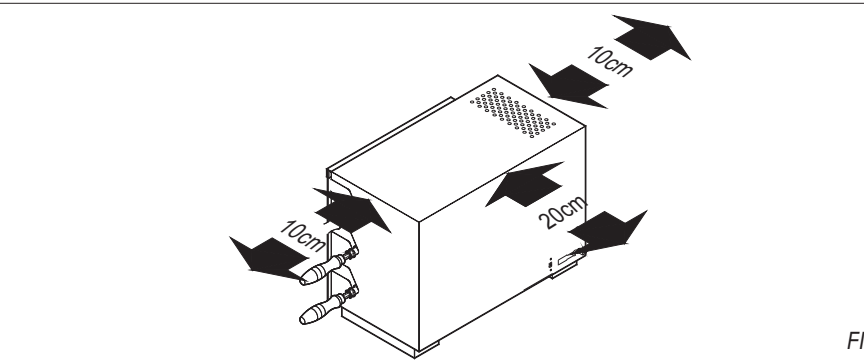

FIGURA 3

verdes, 4 tomates médios. Temperar a gosto. Espete-os alternadamente e leve ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

10 - FÍGADO NO ESPETO
Cortar em pedaços pequenos, fígado de gado ou porco. Temperar a gosto, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Passe na farofa e sirva.

11 - CEBOLA ASSADA
Tire a pele de algumas cebolas de tamanho médio. Coloque-as no espeto e leve ao rotativo, por mais ou menos 35 minutos. Cortar em pedaços, temperar e servir como salada.

12 - BATATAS COM BACON
Descascar algumas batatas médias e cortar ao meio, Espete com fatias de bacon. Levar ao giratório, por aproximadamente 40 minutos. Retirar do espeto, cortar em fatias, servir em seguida com sal, margarina ou manteiga.

13 - MAÇÃ ASSADA
Espetar as maçãs com casca. Enrolar em papel laminado e levar ao giratório, para assar por 40 minutos. Cortar em fatias e servir com açucar e canela em pó.

14 - BIFES COM BACON E QUEIJO
Bater bem os bifes e temperar a gosto. Rechea-los com uma fatia de queijo e uma de bacon. Enrole o bife e espete. Leve ao giratório por aproximadamente 25 minutos.

15 - SALSICHÃO OU LINGÜIÇA
Espetar uns 10 salsichões ou lingüiça por espeto. Levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos. Servir com farofa.

16 - BOLINHOS DE CARNE MOÍDA COM BACON
Tempere 500gr de carne moída a gosto, com 2 ovos batidos e 1 xícara de farinha de trigo para unir melhor. Faça bolinhos de tamanho médio, espete-os intercalando com bacon. Embrulhe no papel laminado, leve ao giratório por 30 minutos, retire o papel e deixe dourar de 5 a 10 minutos.

17 - PEIXE
Aproximadamente 50 minutos (variando para cada tipo de peixe). Para este produto recomenda-se utilizar grelha específica utilizada para este produto e que é vendida separadamente.
Além disso o equipamento pode ser utilizado para cozimento de batata, cebola, abacaxi dentre outros alimentos.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.

É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:
1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a

DICAS E RECEITAS

1 - CONSUMO MÉDIO DE CARNE POR PESSOA

CARNE DE GADO COM OSSO : Aproximadamente 500 gr
CARNE DE GADO SEM OSSO : 300 a 500 gr
CARNE DE PORCO COM OSSO : 400 a 450 gr
CARNE DE PORCO SEM OSSO : 300 a 350 gr
CARNE DE FRANGO : 450 a 500 gr
CAPACIDADE DE CARGA DOS ESPETOS : Em média 1,5 kg. cada espeto.

OBS.:Toda carne deve ser assada de preferência com a caloria máxima da churrasqueira. O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina,normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero. Toda carne deve ser bem distribuida no espeto.

2 - PICANHA

A picanha deve ser assada em pedaços e salgada com sal médio ou fino de 10 a 15 minutos antes de assar.Espetar a carne e levar ao giratório por mais ou menos 35 minutos.

3 - CARNE DE FRANGO

Temperar a gosto no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

4 - COSTELA DE GADO

Cortar uma manga de costela ou minga com mais ou menos 12 cm de largura por 35 cm de comprimento e temperar com sal médio a gosto. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos.
Se for gordurosa pode ser servida com farofa.

5 - CARNE DE PORCO

Cortar em pedaços médios 1 1/2 Kg de carne de porco, temperar com alho, sal, pimenta e suco de laranja cítrica ou meio limão, no máximo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

6 - CORAÇÃO

1 Kg de coração de frango, porco ou gado cortados em pequenos pedaços. Temperar com alho, pimenta, sal e meio copo de vinho branco, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

7 - CORAÇÃO A MILANESA

1 Kg de coração de frango, gado ou porco cortados em pequenos pedaços, temperar no mínimo 20 minutos antes de assar, com alho, sal, pimenta ou meio copo de vinho branco. Passe-os no ovo batido, em seguida na farinha de rosca. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos.

8 - MATAMBRE RECHEADO

Tempere o matambre com sal, pimenta, alho e amaciante de carne. Abra-o deixando que a parte gordurosa fique para dentro, colocando batatas cortadas em rodelas, cebola, tomates picados e bastante salsa. Envolva todo o tempero, enrolando o matambre com firmeza, passando um fio de linha bem apertado. Espete-o bem e enrole em papel laminado, asse por 90 minutos. Tire o papel e deixe-o dourar por aproximadamente 30 minutos.

9 - XIXO

Corte em pedaços médios, 500 gr de carne de gado, 500 gr de carne de porco, 4 cebolas de cabeça, 4 pimentões

INSTRUÇÕES PARA USO

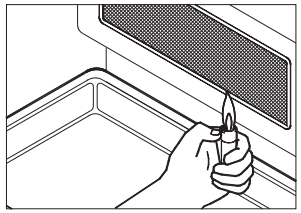

FIGURA 4

a) - Nos modelos AGR-05, AGRA-05, AGR-03 e AGRA-03, não havendo vazamentos, acenda o queimador. Libere o gás girando o botão frontal na posição máxima e coloque fogo com fósforo ou isqueiro (figura 04), pela tela frontal da churraqueira.
OBS: para churrasqueiras de 2(dois) queimadores, acenda primeiro o superior através do botão superior. Nos modelos AGR-05 e AGRA-05 podem-se manter apenas um queimador em funcionamento, visto possuir comandos independentes.

b) - No modelo AER-03, ligue a churrasqueira através do botão no painel frontal. (fig. 05)

c) - Os modelos AGRA-05 e AGRA-03 possuem acendimento automático bastando apenas liberar o gás e apertar o botão à esquerda no painel frontal (figura 05).

d) - Antes de colocar a carne na churrasqueira, deixe os queimadores (modelos AGR-05, AGRA-05, AGR-03 e AGRA-03) ou a resistência (modelo AER-03) acesos durante 1(um) a 2(dois) minutos. Quando a tela do queimador ou a resistência estiver incandescente a churrasqueira estará pronta para que a carne seja colocada.

e) - Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado em distribuí-los homogeneamente no espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação de carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

f) - Abra a porta de vidro, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através do botão I/O no painel frontal, lado esquerdo inferior. (conforme figura 05).

OBS: Nunca ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, desligue sempre primeiro o motor.

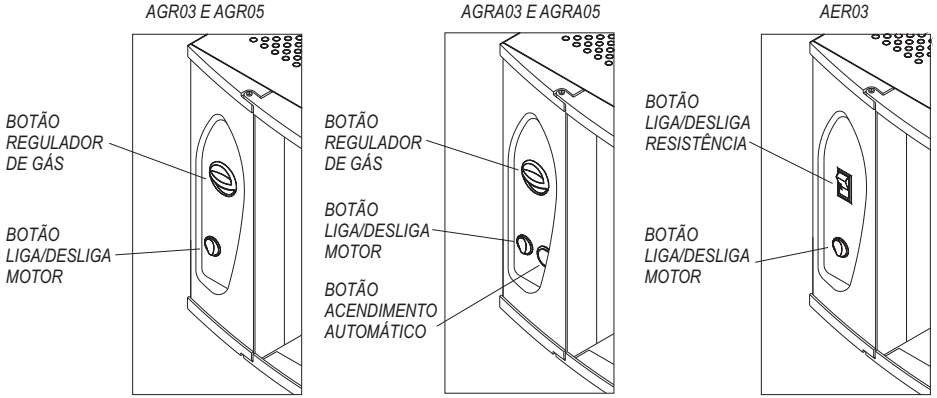

FIGURA 5

LIMPEZA

A)- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a churrasqueira da tomada.
b)- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente.
c)- Procure fazer a limpeza com a churrasqueira ligeiramente morna, mas nunca quente.
d)- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umidecida em água e detergente.
e)- Remova a bandeja do interior.
f)- Recomenda-se usar uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...).
g) - Nos modelos AGR e AGRA evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar.
h) - Não é dado garantia contra corrosão da parte interna da churrasqueira, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior da mesma, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso da churrasqueira é essencial.
i) - No modelo AER para a limpeza da resistência recomendamos utilizar produto levemente abrasivo e produtos de limpeza.

LUBRIFICAÇÃO

Para um melhor funcionamento da sua churrasqueira recomendamos que seja feita a lubrificação conforme figura ao lado, pingando apenas duas gotas de óleo de máquina (cada 30 dias) e não deixando escorrer pela parede da churrasqueira.

FIGURA 6

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

a) - Churrasqueiras AGR-03 AGRA-03 com 3 espetos e 1 queimador infravermelho, e AGR-05 AGRA-05 com 5 espetos e 2 queimadores infravermelhos.
b) - Sistema giratório com motor de 1/20 cv c/redução para 5,5 rpm no espeto.
c) - Coifa esmaltada, proporcionando beleza, durabilidade e facilidade de limpeza.
e) - Distância entre espetos: 113 mm

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Com as churrasqueira ARKE é possível assar os mais diversos tipos de alimentos.Seu sistema com 1 (um) ou 2 (dois) queimadores infravermelhos ou com uma resistência de 1800 W na versão elétrica, permitem um assado uniforme.
Os tempos de cozimento e as temperaturas sugeridas neste manual foram determinadas em função do tipo, peso e tamanho do alimento a ser preparado, servindo apenas como orientação, devendo ser adaptados a cada usuário. O tempo de cozimento pode variar de acordo com alguns fatores tais como: tipo, peso e tamanho de alimento. Ele pode também sofrer influências de fatores externos como calor, frio e vento.

Seguem abaixo algumas informações sobre sua churrasqueira:

Tempo de assado:

MOLDELO	FRANGO	GADO	CONSUMO DE GÁS	CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA
AGR-03 E AGRA-03	45min.	35min.	190 gr./ Hora	110 W / hora
AGR-05 E AGRA-05	45 min.	35 min.	380 gr./ Hora	110 W / hora
AER- 03	1 H 20 min.	1 H 15 min.	---	1800 W / hora

Pela sua rapidez no cozimento devido ao melhor aproveitamento do calor, o equipamento tem o menor consumo de gás dos similares, conforme descrevemos:
Modelo 3 espetos: 190 gr / gás por churrasco ou aproximadamente 70 churrascos de carne de gado com um butijão de 13 kg.
Modelo 5 espetos: 380 gr / gás por churrasco ou aproximadamente 35 churrascos de carne de gado com um butijão de 13 kg.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

a) - Deve-se ter cuidado para que não sobrem alimentos fora dos espetos evitando acidentes.
b) - Recomendamos acompanhar o funcionamento da churrasqueira até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto constantes neste manual.
c) - As churrasqueiras Arke produzem calor para o cozimento rápido, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento. Recomendamos não deixar crianças tocarem o produto em uso, para evitar acidentes.
d) - A pressão de entrada de gás no equipamento deverá ser de 2,8 Kpa / 280 mmCA (regulador doméstico de gás) para gás GLP e 2,2 Kpa / 220 mmCA para gás gás Natural. **Qualquer variação poderá afetar o bom funcionamento dos queimadores.**
e) - A vazão máxima será de 190 gramas/hora (AGR-03 e AGRA-03) e 380 gramas/hora (AGR-05 e AGRA-05) para gás GLP e 0,256 m3/hora (AGR-03 e AGRA-03) e 0,512 m3/hora (AGR-05 e AGRA-05) para gás Natural.
f) - Mantenha seu botijão de gás GLP sempre na posição vertical, caso contrário seu equipamento poderá sofrer danos.
g) - Se você tiver que mudar o tipo de gás do GLP para o Natural, ou vice-versa, leve seu produto à assistência técnica mais próxima para troca ou adaptação dos componentes, conforme parâmetros técnicos de sua concessionária de gás. Tal transformação não está coberta pela garantia do produto,sendo que os custos decorrentes são de responsabilidade do usuário pois o equipamento já deve ser adquirido para o tipo de gás correto.

EVENTUAIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

O QUE FAZER:

Quando o rotativo não girar - Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue a churrasqueira em outra tomada. Caso ainda não funcione, com uma chave gire levemente o espeto.
Quando o queimador não tem caloria - Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás. Com estas operações será detectado o problema.

Quando a resistência não ficar incandecente - Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue a churrasqueira em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcionar, leve até a assistência técnica mais próxima.